エルキュート

ガス高速オーブン電子レンジ

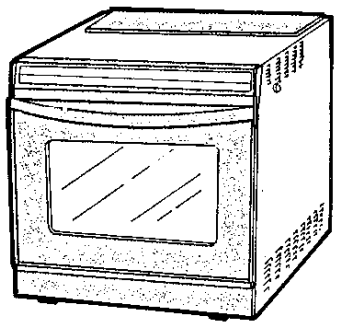
コンビネーションレンジ

21-805型

取扱説明書

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。



もくじ

- 特長とご使用のポイント……1
- 各部のなまえ……2
- 操作部のなまえとはたらき……3～4
- 表示部のはたらき……5～6
- 付属品のなまえと使いかた……7～8
- 使える容器と使えない容器……7～8
- 必ずお守りください……9～10
- 時刻合わせ……11
- おやつの使いかた……12
- 高速オーブン・コンビの使いかた……13～17
  - 高速オーブンの使いかた……13～14
    （予熱なし・発酵・予熱あり）
  - コンビの使いかた……15～16
    （予熱なし・予熱あり）
  - 高速オーブン・調理のときの注意……17
- 電子レンジ・解凍の使いかた……18～21
  - 電子レンジの使いかた（強・弱）……18
  - タイマー解凍の使いかた（時間セットでの解凍）…19
  - グラム解凍の使いかた（グラムセットでの解凍）…20
  - 電子レンジ調理のときの注意……21
- 使用上の注意……22
- 点検・手入れ……23
- こんなときは故障ではありません……24
- 故障・異常の見分けかたと処置方法……24
- アフターサービスと保管……25
- 仕様と外形寸法……26

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

特長とご使用のポイント

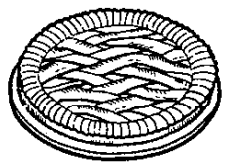
こんな特長があります

おやつ専用キーがついてクッキーやケーキ作りが簡単になりました

市販のクッキーミックスやスポンジミックスを使えば親子でたのしいおやつ作りがさらに簡単に楽しめます。

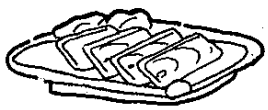
高速オーブンや電子レンジ加熱を組み合わせて多彩な調理方法が楽しめます

高速オーブン加熱・電子レンジ加熱・コンビ加熱を、単独や組み合わせて使い、あらゆるオーブン調理が楽しめます。



解凍は“g(グラム)„設定と“時間„設定が自由にできさらに便利な“生解凍„

時間でセットするタイマーに、ホームフリージングや冷凍さしみの重さをセットするだけで、ほどよく生解凍ができるグラム解凍もプラスしました。



操作手順をお知らせするネクストサインがつきました

調理コースキーを押すとスタートまでの操作をランプが点滅して操作手順をお知らせします。

5つの機能があります

高速オーブン

ガスの強い火力を、やわらかい風で庫内にいきわたらせ、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。
角皿2段同時調理ができ、一度にたくさん作れます。
●ハンバーグやグラタン作りに

電子レンジ

電波を利用して、食品の内部までスピーディに加熱をします。
●あたため、下ごしらえに

コンビ

電子レンジで食品の内部を加熱しながら、高速オーブンでこんがり焼き上げます。
●焼きぶたやアップルパイなどの加熱時間が長くかかるものに

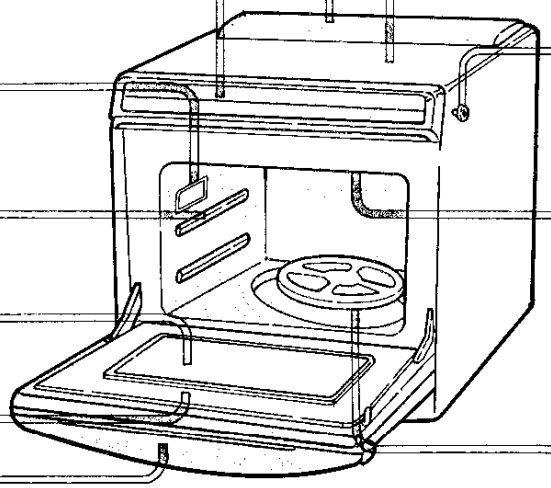
おやつ

ガスの強い火力で焼き上げる楽しいおやつ作りができます。
●マドレーヌやクッキー作りに

解凍

電波の力を可変して、ほどよいさしみ解凍ができます。
●まぐろ、いかのさしみ解凍に

各部のなまえ



操作部

3ページ～4ページにくわしく説明しています。

排気口

調理中の排気熱がでます。

キャビネット（本体）

庫内灯

調理中庫内を照らします。

ホルダーかけ

ホルダーを保管するためのホルダーをかける、かけ金具です。

た　な

角皿をのせるたなです。

セルフクリーニング加工

庫内後板と庫内天面はセルフクリーニング処理がしてあり、油汚れが化学的にクリーニングされます。

ドアーガラス

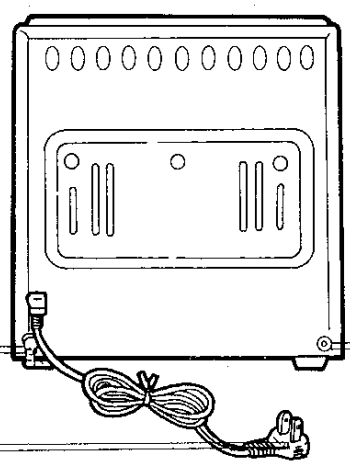
ドアー

ドアーとって

ターンテーブル台

ターンテーブルをのせる台で調理が始まると回転します。

器体裏面



ガス接続口

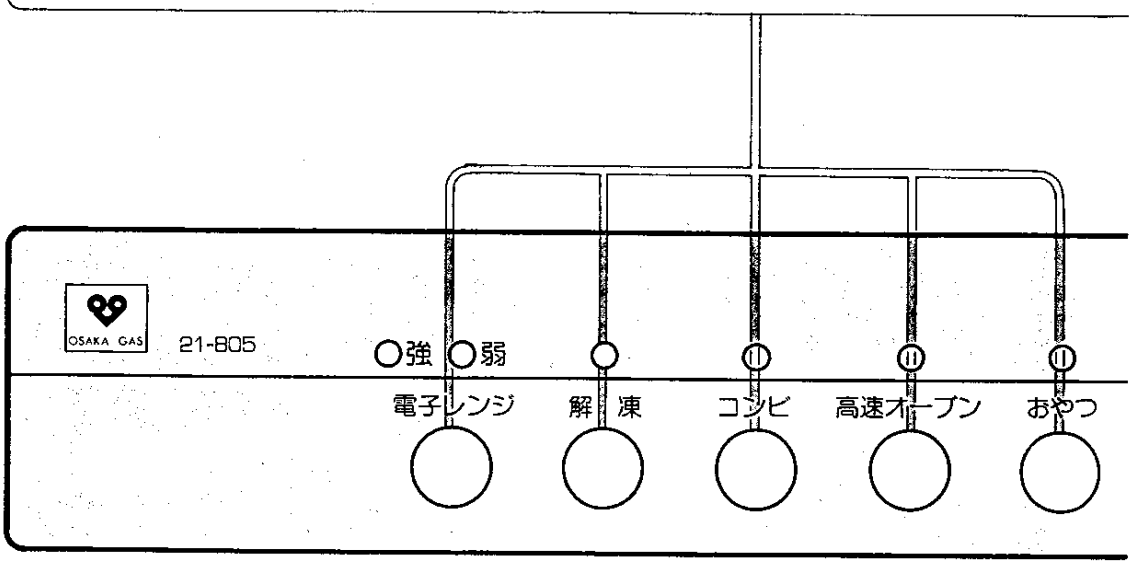
アース接続端子

電源プラグ

操作部のなまえとはたらき

①電子レンジキー	②解凍キー	③コンビキー	④高速オーブンキー
電子レンジ加熱のセット ●電子レンジ加熱をするときに使用します。 一度押せば、強(500W) 二度押せば、弱(200W) に切り替わります。	生解凍調理のセット ●生解凍調理をするときに使用します。 一度押せば"タイマー解凍。 二度押せば"グラム解凍。 に切り替わります。	コンビ調理のセット ●コンビ調理をするときに使用します。 電子レンジと高速オーブンを同時に作動させて調理するときに使用します。	高速オーブン調理のセット ●高速オーブン調理をするときに使用します。

調理コースキー●選んで押します ➡押されたキーのランプが点灯します。



ネクストサイン

●調理コースキー(①~⑤)を押し調理方法を選ぶとつぎに操作するキーのランプ(⑨、⑩、⑫)が赤く点滅して手順をお知らせします。

⑨サーモキー

高速オーブン調理の温度セット
コンビ調理の温度セット

●表示部を見ながら合わせます。
◀を押すと温度は下がります
▶を押すと温度は上がります

⑤おやつキー

おやつ調理のセット

- 高速オーブンでおやつを作るときに使用します。
- このキーを押しただけで調理温度が170℃ 調理時間が13分に自動的に表示セットされます。

⑥表 示 部

調理時間・現在時刻・g数
温度・発酵・燃焼表示

- 操作や調理に必要な表示をします。
- くわしくは5ページをごらんください。

⑦時刻合わせキー

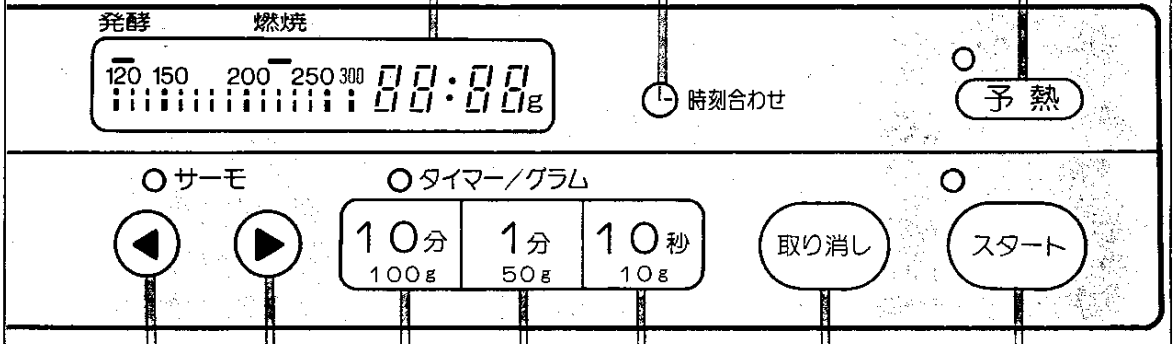
時計の時刻合わせ

- このキーを押し、⑩のタイマーキーを使って、時刻をセットします。
- くわしくは11ページをごらんください。

⑧予熱キー

高速オーブンの予熱
コンビの予熱

- 高速オーブン調理、コンビ調理のときで予熱をするときに使います。



⑩タイマーキー

調理時間のセット
グラム解凍の重さ"g"のセット
時刻合わせ

- セットしたい時間や重さ"g"を3つのキーでセットします。

⑪取り消しキー

キーの押しまちがいの取り消し
調理中の停止

- 押すとセットしていた調理コースが消え、調理を中止します。

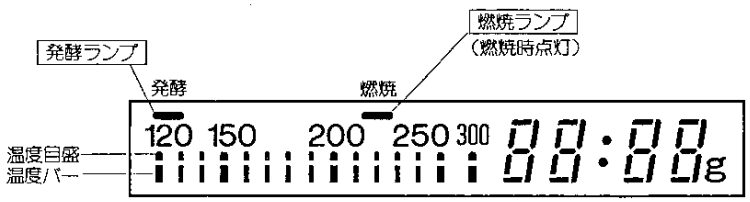
⑫スタートキー

調理のスタート

- 調理コースキーを選び正しくセットしてから押すと調理・予熱をはじめます。
- 途中でドアーを開けてでき具合いを見たあと再スタートするときや予熱終了後、調理をスタートするときにも押します。

表示部のはたらき

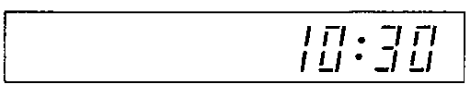
表示部には時間や器具の状態など、調理するうえで必要な情報が表示されます。



●時刻表示(例 10:30分のとき)

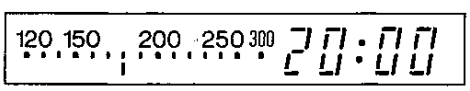
●現在時刻を12時間計で表示します。
(1:00~12:59まで)

合わせかたは11ページをごらんください。



●加熱時間表示(例 高速オーブンで20分に設定したとき)

●加熱時間を表示します。
加熱中は残り時間を表示します。
●使用する機能によって最大設定時間が自動的に変ります。



●高速オーブン・コンビ・おやつ

機能	高速オーブン	コンビ	おやつ
最大設定時間	99分50秒 (1時間39分50秒)	29分50秒	59分50秒

●電子レンジ・解凍

機能	強	弱	タイマー解凍(時間)	グラム解凍(g)
最大設定時間	29分50秒	59分50秒	29分50秒	990g

※設定できる最少時間は、10秒単位です。
※設定できる最少g数は10g単位です。
※タイマーキー"10分/100g","1分/50g","10秒/10g"は最大値を超えると"0"の初期状態となり、
再びタイマーキーを押すたびに加算をくり返します。

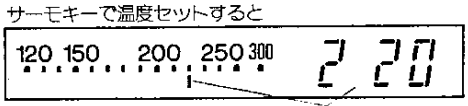
●温度表示

（例 高速オーブンで220℃にセットしたとき）

加熱時間は20分にセット

●設定温度を温度バーが点灯し表示します。
イースト発酵は発酵ランプが点灯し表示します。
温度設定中は、設定温度を数字でも表示します。
（サーモキーで温度を設定してから1秒後には、数字の温度表示は消え、コロンの点滅に変わります。）

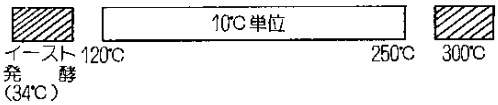
サーモキーで温度セットすると



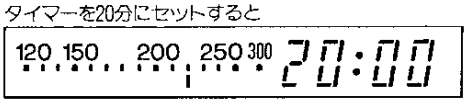
設定温度表示

1秒後

●庫内温度の上昇とともに、温度バーが点滅しながら、庫内温度を表示します。
高速オーブンのときは、イースト発酵・120～250・300に設定できます。



タイマーを20分にセットすると



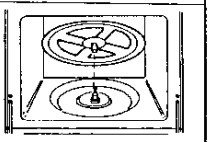
《注意》おやつキーは170℃温度固定式です。

こんなときにアラームが鳴ります！

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

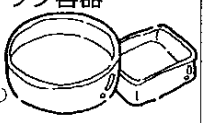
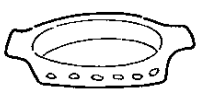
アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき
ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ	予熱が完了したとき
ピー	調理終了のお知らせ
ピー、ピー、ピー、ピー	ガスの元せん開け忘れなど、ガスに点火しなかったとき 燃焼ランプが点滅してお知らせします。

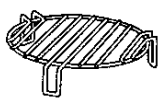
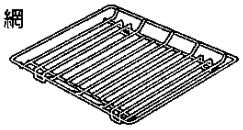
付属品のなまえと使いかた

付属品のなまえ	数量	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	使いかた
ターンテーブル台	1	○	○	○	●庫内の底にセットして使います。 セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。 
ターンテーブル(丸皿)	1	○	○	○	●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理が始まると回転します。 ●調理後、引き出すときは、付属のホルダーをターンテーブルの端にくい込ませ静かに引き出します。
クッキング皿(角皿)	2	○	×	×	●庫内のたなに直接のせて使います。 ●調理後、引き出すときは、付属のホルダーをクッキング皿の中央部にくい込ませ静かに引き出します。

使える容器と使えない容器

◎は問題なく使用できる容器、○は条件つきで使用できる容器、×は使用できない容器を表わしています。

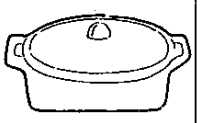
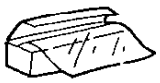
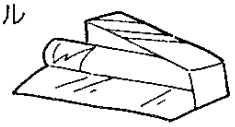
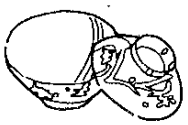
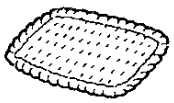
容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示120℃以上のもの 	×	○	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる料理(砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラムなど	◎	◎	◎	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど 	◎	○	○	●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。

付属品のなまえ	数量	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	使いかた
丸　網 	1	○	×	×	●ターンテーブルの上にのせて使います。 ●焼き上がったクッキー・ケーキ・パンなどを冷ますときにも使えます。 ●成形したパン生地をホイロするときに、丸網をターンテーブルにのせ、その上にぬれ布巾をかぶせておくと生地の乾燥が防げます。
角　網 	2	○	×	×	●クッキング皿の上にのせて使います。 ●焼き上がったクッキー・ケーキ・パンなどを冷ますときにも使います。 ●成形したパン生地をホイロするときに、角網を裏返してターンテーブルにのせ、その上にぬれ布巾をかぶせておくと生地の乾燥が防げます。

その他の付属品	ホルダー(1個)	クッキングブック(1冊)	アース棒(1本)

市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。
この表を参考に容器を使用してください。

※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

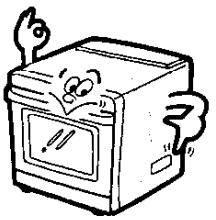
容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
金属容器  ●ステンレス容器 ●ほうろう引き容器 ●アルミ製容器など ●金網・金串など	◎	×	×	●高速オーブン料理によく使用されます。ただし、とってがプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間でスパークをおこしますので使用しないでください。
ラップ 	×	○	×	●電子レンジで高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速オーブン料理やコンビ料理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度120℃以上のものをお使いください。
アルミホイル 	◎	○	○	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分に触れないよう注意してください。
漆器  ●重箱 ●おわんなど	×	×	×	●ぬりがはげたり、食品ににおいが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品  ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナプキン	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

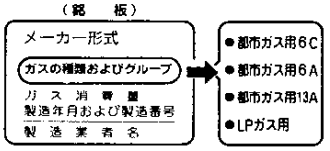
必ずお守りください

使用前

●ガスの種類を確かめて

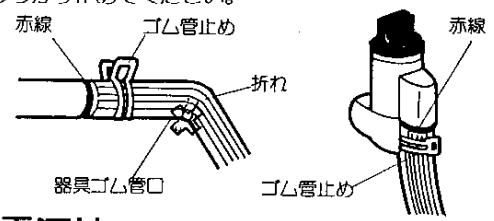
本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。





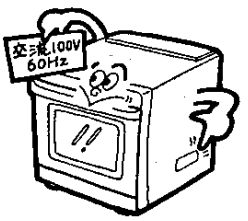
●ガスの接続は

●ゴム管は、できるだけ短かくして折れやねじれのないように、お部屋のガス元せん・器具のゴム管口とも、赤線まで差し込みゴム管止めでしっかり止めてください。



使用電源は

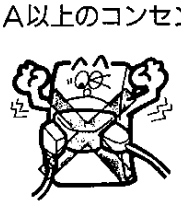
交流100V60Hz（ヘルツ）用です。



●本体右側面にはってあるラベルに表示の電源（電圧、周波数）とお宅の電源が一致しているか確かめてください。

●50Hz（ヘルツ）地区へかわられるときは、部品の交換が必要です。（有料）

15A以上のコンセントに

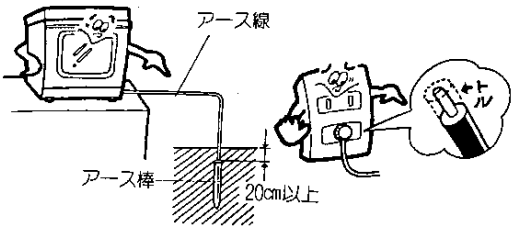


この器具は約11Aの電流容量が必要ですので、専用コンセントに接続し、タコ配線やテーブルタップは使用しないでください。

●アースを取り付けて

●万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。

●アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。（有料）



●湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ず第３種接地工事が必要です。
詳しくは販売店にお問い合わせください。

湿気のある場所

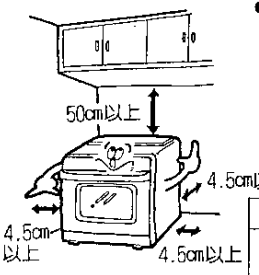
●食堂（うどん屋・そば屋さんなど）のかま湯。
●土間・コンクリート床の場所。
●酒・しょうゆなどの醸造貯蔵所など。

水が飛散する場所

●魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所
●水滴が飛散する場所。
●地下室のように水が露出したり結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

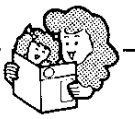
設置について



●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合は壁から4.5cm 以上、上方50cm以上離してください。

材質	厚さ
石綿スレート板	3mm以上
鋼板	0.5mm以上
ステンレス鋼板	0.3mm以上

●壁が右表のような不燃性の場合は、壁とのすき間を1cmまで近づけられます。

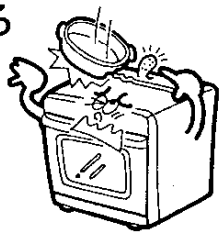


注意　アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線へ絶対に取り付けないでください。

使用場所

● 安定した落下物の心配のないところ

たなの下など落下物の危険のあるところや不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。

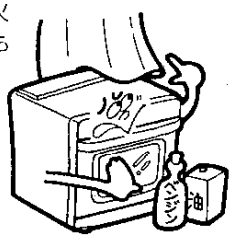


● 水や熱のかからないところ

水のかかるところや、他の熱源の近くでは使用しないでください。

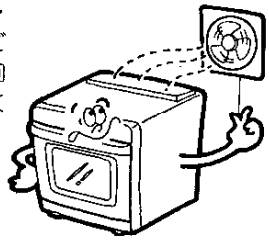
● 可燃物のないところ

器具の上やまわりに可燃性（カーテン・紙など）、引火性（ベンジン・油など）のものは置かないでください。



● 換気のできるところ

お部屋の換気口（給気口・排気口）は常に確保しご使用のときは換気扇を回すなどして換気をしてください。



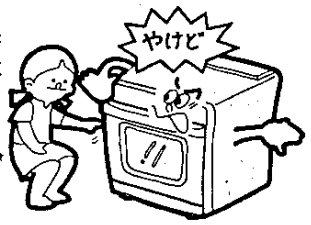
● テレビやラジオから離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどから４ｍ以上離してください。

使 用 中

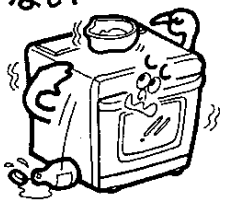
● 器具本体をさわらない

使用中や使用後しばらくの間は操作部・とって以外はさわらないでください。
やけどのおそれがあります。



● 器具の上には物を置かない

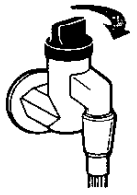
排気熱で変質・変形することがあります。



使 用 後

● ガス元せんを閉じる

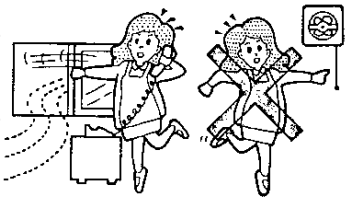
お使いにならないときは、ガス元せんを必ず閉じてください。



アクシデント

ガス漏れがおこったら

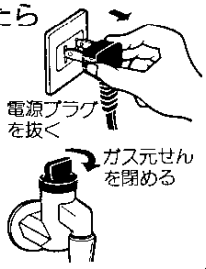
ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ窓や戸を全部あけて大阪ガス支社に連絡してください。



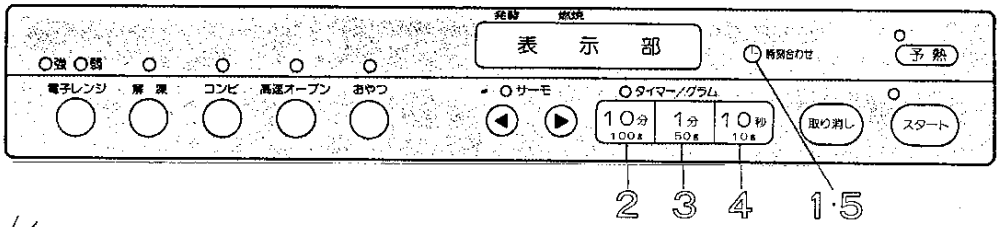
万一ガスが漏れたときは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対しないでください。爆発事故を起こすことがあります。

使用中異常がおこったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合すぐ使用を中止してください。〔故障・異常の見分けかたと処置方法〕の項をお読みください。

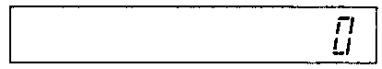


時刻合わせ（時計は12時間計ですので午前・午後の表示はありません）

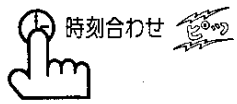


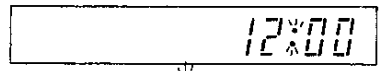
（例）
現在時刻が10時35分のとき

まず、電源プラグをコンセントへ差し込む



1 時刻合わせキーを押す



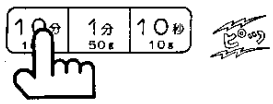


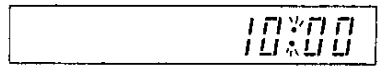
○サーモ　◉タイマー/グラム

●コロンとタイマーのランプが点滅します。

2 タイマーキーの 10分 を押して“時„を合わす

●押す回数で1～12を表示します。

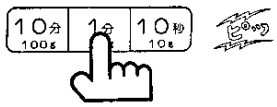


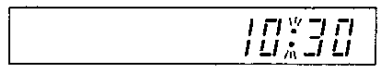


●10分……を10回押します。

3 タイマーキーの 1分 を押して“分の10の位„を合わす

●押す回数で0～5を表示します。

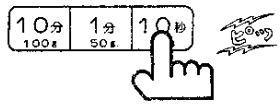


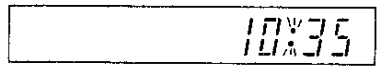


●1分……を3回押します。

4 タイマーキーの 10秒 を押して“分の1の位„を合わす

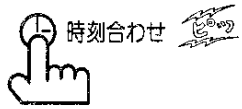
●押す回数で0～9を表示します。





●10秒……を5回押します。

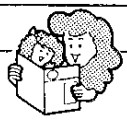
5 時刻合わせキーを押す



○サーモ　○タイマー/グラム

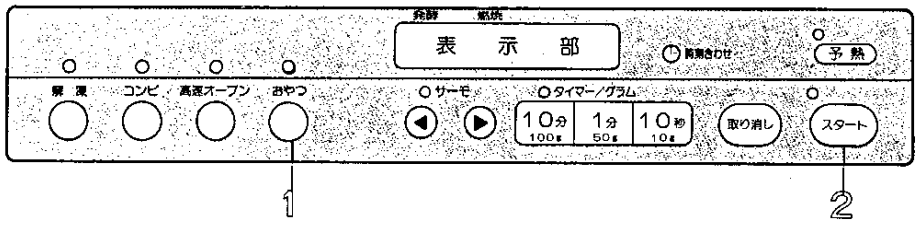
●コロンが点灯のままとなりタイマーのランプが消えます。

これで現在時刻合わせの完了です。5の操作をした時点で0秒からスタートします。



注意　どの手順でも約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定されます。
例えば2の手順でおいておくと10時00分に設定されます。

おやつの使いかた

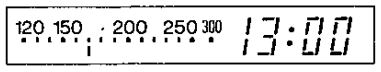


食品を庫内に入れる

1 おやつキーを押す

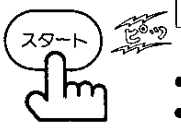
●押した時点で温度170℃ 調理時間13分が表示されます。

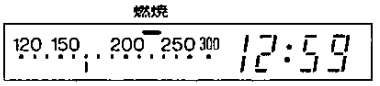
●温度と調理時間が表示されます。



●スタートランプが点滅します。

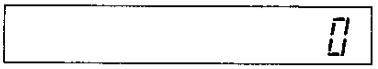
2 スタートキーを押す



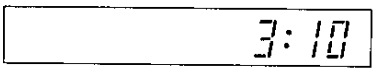


●ガスが燃焼すると「燃焼」ランプが点灯します。
●残り時間を表示します。

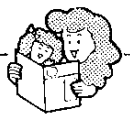
〈調理終了〉



3 食品を取り出す



●現在時刻を表示します。

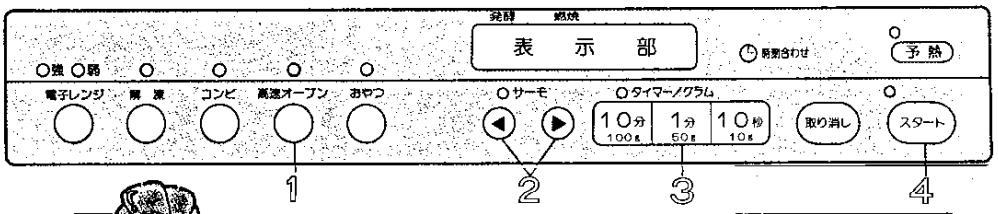


注意

●「おやつ」では温度の変更はできません。
温度を変更したい場合は「高速オーブン」で調理をおこなってください。
●「おやつ」で調理時間が13分以外の場合はタイマーキーで時間を合わせます。
●「おやつ」では必らずオーブン用の耐熱容器を使用してください。

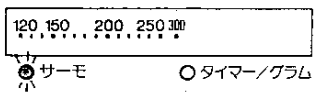
高速オーブンの使いかた

〈予熱をしないとき〉〈発酵のとき〉



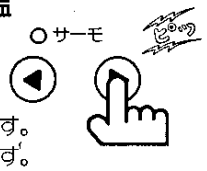
食品を庫内に入れる

1 高速オーブンキーを押す



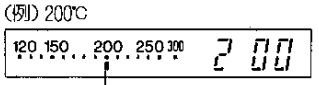
- サーモランプが点滅します。

2 サーモキーを押し温度を合わす



◀を押すと温度は下がります。
▶を押すと温度は上がります。

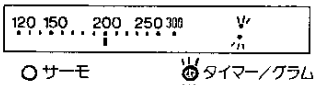
(例) 200℃



温度バーで設定温度を表示します。

- 1秒間は設定した温度を数字でも表示します。
- 発酵のときは発酵ランプが点灯します。

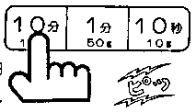
1秒後



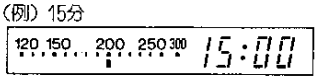
- タイマーランプとコロンが点滅します。

3 タイマーキーを押し調理時間を合わす

- キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。



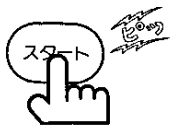
(例) 15分

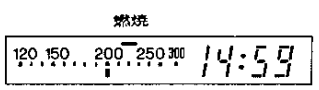


- スタートランプが点滅します。

4 スタートキーを押す

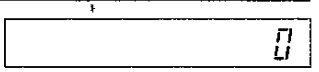
- 庫内温度が120℃以上になると温度バーで表示します。



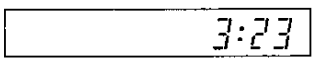


- ガスが燃焼すると「燃焼」ランプが点灯します。

〈調理終了〉



5 食品を取り出す



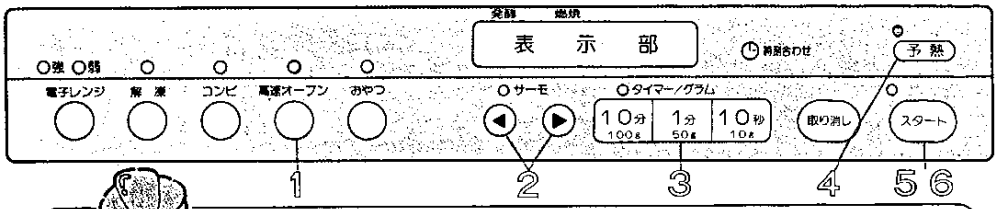
- 現在時刻を表示します。

注意

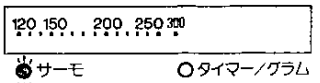
(イースト発酵の注意)

- 庫内が熱いと、イースト菌がダメになるなど“失敗の原因。となります。庫内が充分冷えてから使用してください。

高速オーブンの使いかた
〈予熱をするとき〉



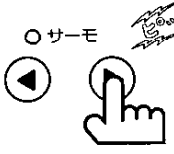
1 高速オーブンキーを押す



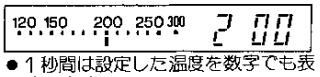
●サーモランプが点滅します。

2 サーモキーを押し温度を合わす

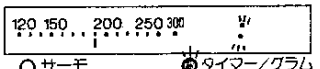
◀を押すと温度は下がります。
▶を押すと温度は上がります。



(例) 200℃

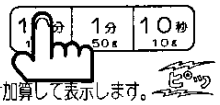


●1秒間は設定した温度を数字でも表示します。



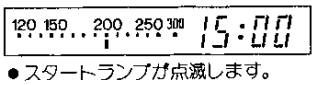
●タイマーランプとコロンが点滅します。

3 タイマーキーを押し調理時間を合わす



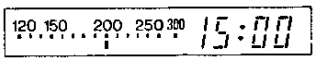
●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。

(例)15分



●スタートランプが点滅します。

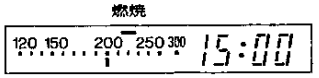
4 予熱キーを押す



●スタートランプが点滅します。

5 スタートキーを押す

●庫内温度が120℃以上になると温度バーで表示します。

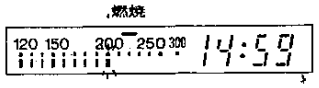


●ガスが燃焼すると「燃焼」ランプが点灯します。

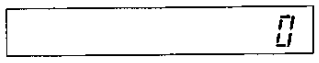
〈予熱完了〉食品を庫内に入れる

●ドアーを開けると「予熱」キーランプが消えます。
●確実にドアーを閉じてください。
●ドアーを閉じるとスタートランプが点滅します。

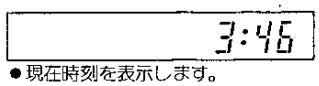
6 スタートキーを押す



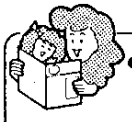
〈調理終了〉



7 食品を取り出す



●現在時刻を表示します。

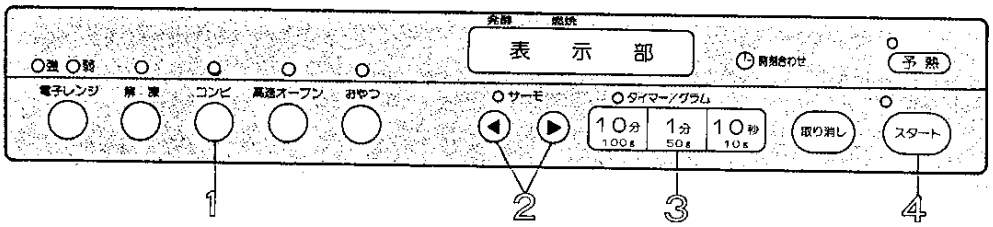


●庫内の温度が上昇するのに要する時間は、ほぼ右表のとおりです。

(予熱時間のめやす)

目盛り	庫内温度	時間	目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2~3分	250	約250℃	4~5分
200	約200℃	3~4分	300	約300℃	7~8分

コンビの使いかた
〈予熱をしないとき〉



食品を庫内に入れる

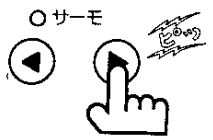
1 コンビキーを押す

120 150 200 250 300
サーモ　タイマー/グラム

●サーモランプが点滅します。

2 サーモキーを押し温度を合わす

◀を押すと温度が下がります。
▶を押すと温度が上がります。



(例) 200℃

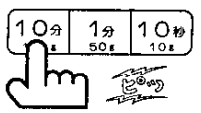
120 150 200 250 300 200

温度バーで設定温度を表示します。
●1秒間は設定した温度を数字でも表示します。

120 150 200 250 300
サーモ　タイマー/グラム

●タイマーランプとコロンが点滅します。

3 タイマーキーを押し調理時間を合わす



(例)30分

120 150 200 250 300 30:00

●スタートランプが点滅します。

4 スタートキーを押す

●庫内温度が120℃以上になると温度バーで表示します。

燃焼

120 150 200 250 300 29:59

●ガスが燃焼すると「燃焼」ランプが点灯します。

〈調理終了〉

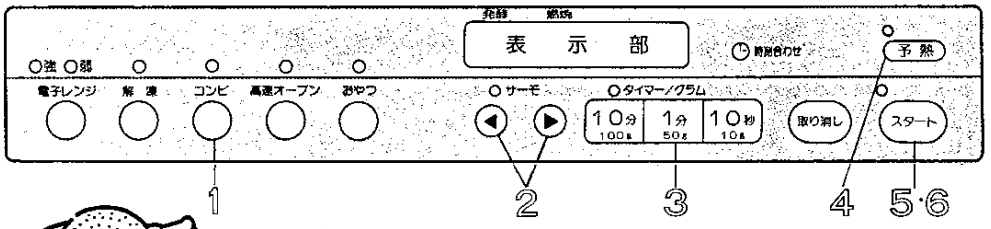
0

5 食品を取り出す

4:19

●現在時刻を表示します。

コンビの使いかた
〈予熱をするとき〉



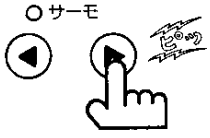
1 コンビキーを押す

120 150 200 250 300
サーモ　タイマー/グラム

●サーモランプが点滅します。

2 サーモキーを押し温度を合わす

◀を押すと温度が下がります。
▶を押すと温度が上がります。



(例) 200℃

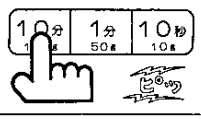
120 150 200 250 300 2 00

温度バーで設定温度を表示します。
●1秒間は設定した温度を数字でも表示します。

120 150 200 250 300
サーモ　タイマー/グラム

●タイマーランプとコロンが点滅します。

3 タイマーキーを押し調理時間を合わす



(例) 30分

120 150 200 250 300 30:00

●スタートランプが点滅します。

4 予熱キーを押す

120 150 200 250 300 30:00

●スタートランプが点滅します。

5 スタートキーを押す

●庫内温度が120℃以上になると温度バーで表示します。

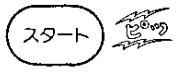
燃焼
120 150 200 250 300 30:00

●ガスが燃焼すると「燃焼」ランプが点灯します。

〈予熱完了〉食品を庫内に入れる

●ドアーを開けると「予熱」キーランプが消えます。
●確実にドアーを閉じてください。スタートランプが点滅します。

6 スタートキーを押す



燃焼
120 150 200 250 300 29:59

〈調理終了〉

0

7 食品を取り出す

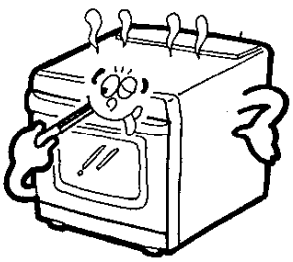
4:52

●現在時刻を表示します。

高速オーブン調理のときの注意

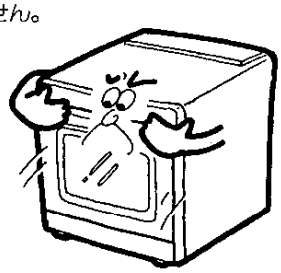
●料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示があるものは予熱をしてください。



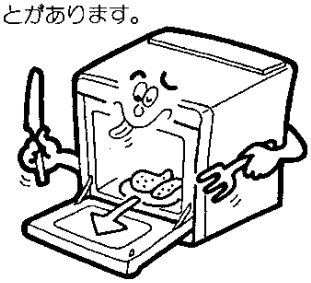
●調理中のドアーの開閉はひかえめに

調理中に何度もドアーを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。



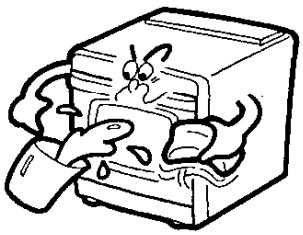
●調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。



●使用中・使用直後は水に注意

使用中や使用直後は、ドアーガラスに水がかかると割れることがありますので注意してください。

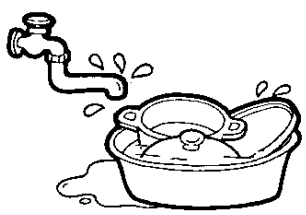


●調理後のターンテーブルに注意して

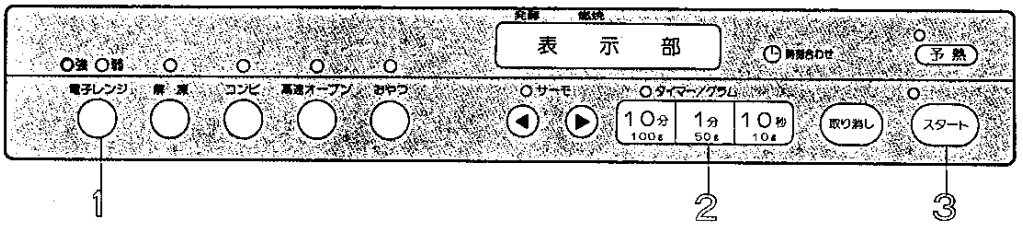
調理後の庫内や容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

●陶磁器やターンテーブルは急冷しない

陶磁器やターンテーブルを調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。
十分温度が下がってからにしてください。



電子レンジの使いかた 電子レンジ(強・弱)



電子レンジの切り替えかた

●強 ○弱
電子レンジ

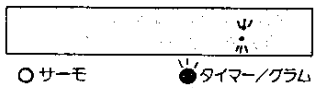
○強 ●弱
電子レンジ

●お望みの調理コースのランプが点灯するまで押してください。

1回押せば〈強〉、2回押せば〈弱〉に切り替わります。

食品を庫内に入れる

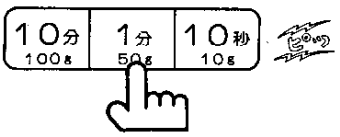
1 電子レンジキーを押す



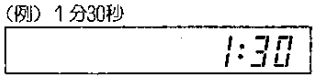
●タイマーランプとコロンが点滅します。

2 タイマーキーを押して調理時間を合わす

●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。

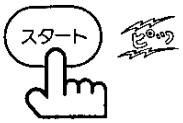


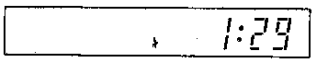
(例) 1分30秒



●スタートランプが点滅します。

3 スタートキーを押す

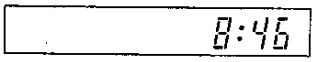




●残り時間を表示します。

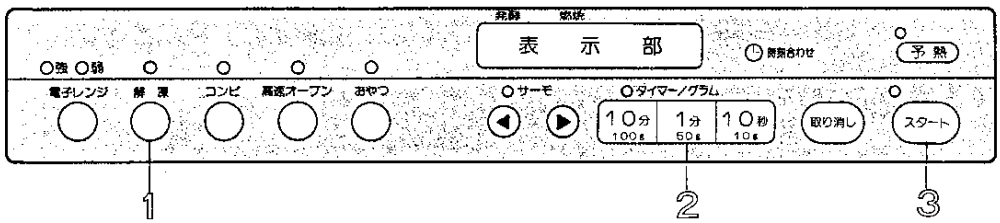
〈調理終了〉

4 食品を取り出す



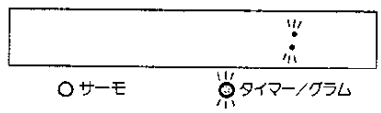
●現在時刻を表示します。

タイマー解凍の使いかた
(時間セットでの解凍)



食品を庫内に入れる

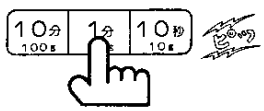
1 解凍キーを押す



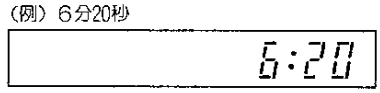
●タイマーランプとコロンが点滅します。

2 タイマーキーを押して解凍時間を合わす

●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。

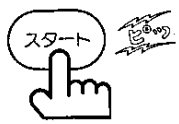


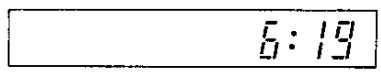
(例) 6分20秒



●スタートランプが点滅します。

3 スタートキーを押す

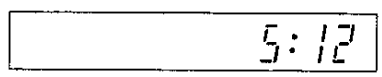




●残り時間を表示します。

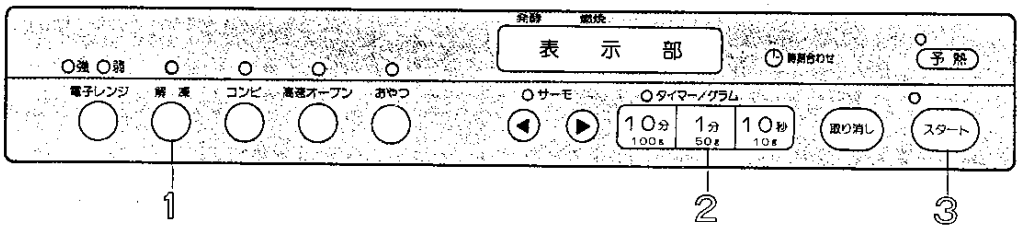
〈調理終了〉

4 食品を取り出す



●現在時刻を表示します。

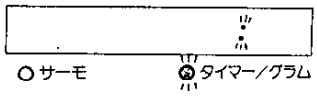
グラム解凍の使いかた
（グラムセットでの解凍）



食品を庫内に入れる

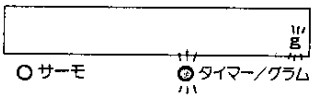
1　解凍キーを2回押す

1回目はタイマー解凍



●タイマーランプとコロンが点滅してタイマー解凍になります。

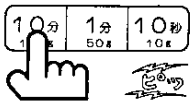
2回目でグラム解凍になります



●コロンが消えgが点滅してグラム解凍になります。

2　タイマーキーを押して食品の重さを合わす

●キーに表示されたグラム数を押した数だけ加算して表示します。

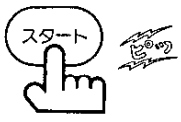


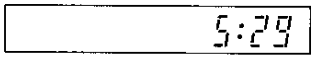
（例）260g

●スタートランプが点滅します。

3　スタートキーを押す

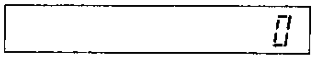
●表示部のグラム表示がタイマー表示に変わり、解凍の残り時間を表示します。



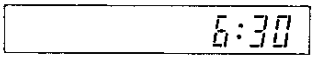


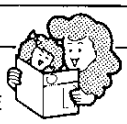
●残り時間を表示します。

〈調理終了〉



4　食品を取り出す





注意

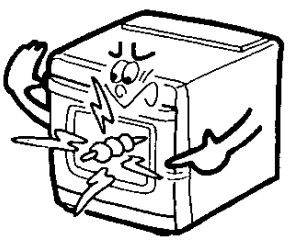
●グラム解凍でスタートしたときに表示される時間をタイマー解凍の時間設定の目安にはしないでください。（グラム解凍とタイマー解凍は解凍スピードが異なります。）

●グラムセットでの解凍はスタートキーを押すとグラム表示から残り時間表示に切替わります。

電子レンジ調理のときの注意

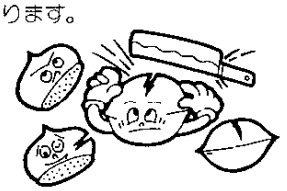
● 金串は使わないで

庫内壁面やドアー、ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。



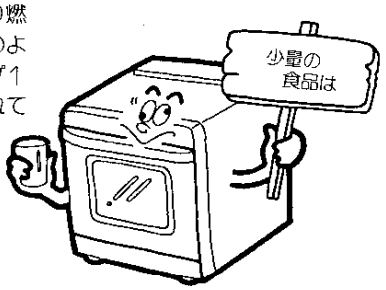
● 殻つきの食品は割れめを入れて

木の実など固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るか割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

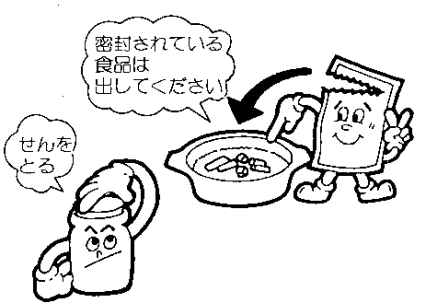


● 少量の食品は気をつけて

少量の食品や干し物などの乾燥したものを加熱しすぎますと、こげたり燃えたりします。このようなときは、コップ1杯の水を庫内に入れてください。



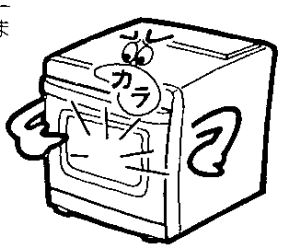
● 密封された食品やレトルト食品は移しかえて



- ビン詰めなど密封された食品は、そのまま加熱すると破裂することがありますので、せんやふたをとるか容器を移しかえてください。
- また、レトルト食品（アルミで包装されている食品）の袋は、電波を反射するので加熱できません。
  容器に移しかえてから加熱してください。

● 食品を入れずに作動させないで

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。



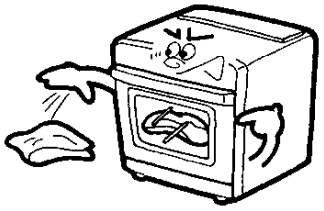
● ゆで卵は作れません

絶対に作らないでください。
急激に加熱されるため破裂して飛び散ります。

使用上の注意

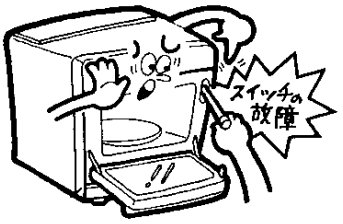
● 調理以外には使用しない

衣類やふきんなどの乾燥に
は使わないでください。



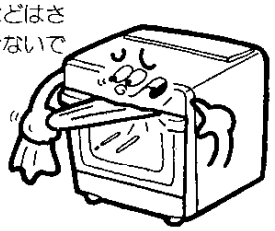
● スイッチ穴はさわらない

スイッチ穴に、細い棒やドライバーなど入れるなどしてさわらないでください。ヒューズが切れ使えなくなります。



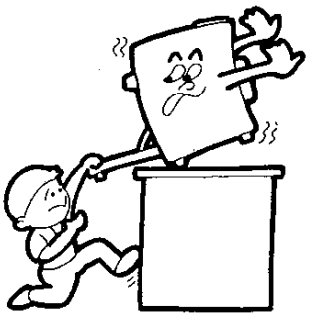
● ドアーにものをはさんだまま作動させない

ふきんや食品くずなどはさまったまま作動させないでください。



● 開いたドアーに力を加えない

ドアーにぶらさがったり、上にのったりしないでください。

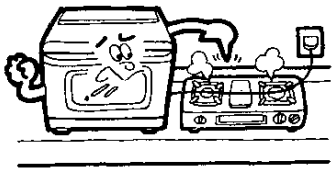


● 市販の調理用具は

調理用具は、この器具の付属品と指定のもの以外は使わないでください。

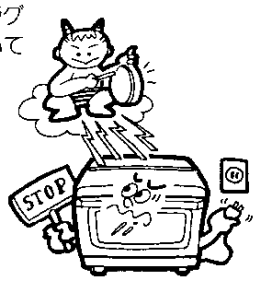
● 電源コードを傷めない

電源コードが他の熱源などの高温部分にふれないようにしてください。
むりやり折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしないでください。



● かみなりのときは

激しいかみなりのときは一時的な過電流で、電子部品を損傷することがありますので、電源プラグをコンセントから抜いてください。



● 停電時には

短時間(5秒以内)の停電のとき

- 停電が回復したら、引き続き残りの調理をおこないます。

長時間(5秒以上)の停電のとき

- 全ての動作を停止します。
時計も停止して 0 表示になります。

点検・手入れ 安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

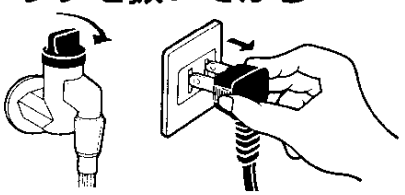
点　検

- 器具のまわりに燃えやすいものがありませんか。
- 排気口にものがのっていませんか。
- ガス用ゴム管が古くなってひび割れしていませんか。
- 電源コードが傷んでいませんか。
- 異常音がしませんか。

手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいです。
やけどには十分注意してください。

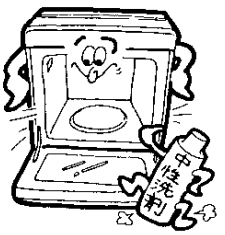
● お部屋のガス元せんを閉じ、電源プラグを抜いてから



● 庫内はそのつどふきとる

左・右側面と底面

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。



後面と天井面(上面)

- 乾いた布でからぶきをします。(通常は炭化した油カスをふきとります)
- 脂の付着量が多くなって、べとべとした感じになったときは、高速オーブン(300℃で30分～40分間)でカラ焼きをしてください。
  この操作を怠たりますと、セルフクリーニング効果がなくなります。

セルフクリーニングとは

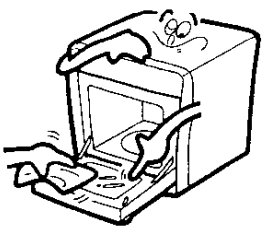
特殊ホーロー仕上げで調理による脂汚れを温度が高いときに、蒸発や炭化を早める効果があり、お手入れが簡単です。

注意

洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりして、セルフクリーニング効果がなくなることがありますのでおやめください。
また金属タワシなど硬いものでこすると傷がつきますのでおやめください。

● ドアーの内側はそのつどふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

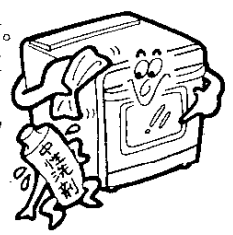


● ターンテーブルや網などの付属品はそのつど洗う

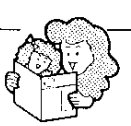
- ターンテーブル・網・角皿などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

● 本体の汚れはときどきふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふきとります。



注意



- みがき粉や金属タワシは器具を傷つけますので使わないでください。
- アルカリ性洗剤は使わないでください。

こんなときは故障ではありません

現　　象	理 由 と 処 置
はじめて高速オーブンを使ったら煙がでた	調理庫内は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙がでることがあります。初めて高速オーブンをお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、高速オーブン加熱で温度を 300℃にして10分間カラ焼きをしてください。
高速オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	器具内部の安全装置がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。 ガス漏れの心配はありません。 停電が回復すれば、停電の長さによって22ページのような動作をします。
作動中に「カチッ」と音がする	調理温度を調節するための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの作動音です。
点火時や消火後に「チリ、チリ」と音がする	メーンバーナが熱により、膨張・収縮して起こる音です。

故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな？　異常かな？　と思われたら
ただちに使用を中止し一度つぎのことをお調べください

こんなとき / お調べいただくこと	表示部に表示が出ない	スタートしない	点火しない	使用中に消火した	ターンテーブルが回らない	ターンテーブルに回転ムラがある	電子レンジで食品が加熱されない	庫内で火花が飛ぶ	処 置 方 法	参照ページ
電源プラグが抜けている	○	○							電源プラグをコンセントへ差し込む	—
停電している	○	○							回復をまつ	22
ガス元せんの開け忘れ			○						ガス元せんを開ける	—
調理時間がセットされていない		○							調理時間をセットする	13~19
ガス用ゴム管が折れている			○	○					ガス用ゴム管の折れを直す	—
ターンテーブルが正しくセットされていない					○	○			ターンテーブルを正しくセットする	—
金属容器やアルミホイルで食品が包まれている							○		金属容器やアルミホイルを取り除く	7~8
庫内壁面に金属がふれている								○	金属部分にふれないように直す	—
庫内に食品カスや油がたまっている								○	庫内の異物を取り除く	—

アフターサービスと保管

アフターサービスのお申込み

サービスのお申込み

- 24ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

(1)品名……コンビネーションレンジ　(3)現象……(できるだけ詳しく)
(2)品番……左側面に貼付してあります。　(4)道順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスの種類および電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。

- 保証期間中は……保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

保管(長期間使用しない場合)

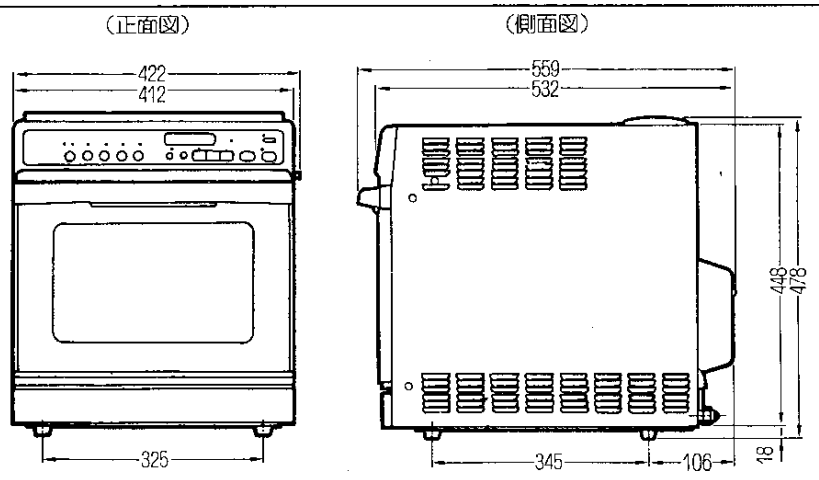
- 庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
- ガス元せんを閉め、電源プラグをコンセントから抜いておいてください。

仕様と外形寸法

仕様

品番		21−805型			
消費ガス量		6C	13A	6A	LPガス用
		5,300kcal/h			0.44kg/h
		1.25㎥/h	0.51㎥/h	0.80㎥/h	
消費電力(W)	同時使用	520			
	高速オーブン	75			
	電子レンジ	1,100			
高周波出力(W)		電子レンジ(強)500 (弱)200相当・コンビ200相当・解凍90相当			
外形寸法(mm)		高さ478×幅422×奥行532（ドアーとって類を除く）			
庫内有効寸法(mm)		高さ185×幅314×奥行350			
クッキング皿有効寸法(mm)		(クッキング皿)290×290、(ターンテーブル)φ286			
重量(kg)		(本体)29 (付属品)5			
接続	ガス	φ9.5mmゴム管			
	電気	AC100V 60Hz			
電源コードの長さ(m)		2			
アース線の長さ(m)		5			
付属品		クッキング皿(角皿)……(2枚)　角　網……(2枚) ターンテーブル(丸皿)…(1枚)　クッキングブック……(1冊) 丸　網……(1枚)　アース棒……(1本) ホルダー……(1個)　ターンテーブル台……(1個)			

外形寸法



(単位 mm)

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社 ガスビル サービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町４－１－２	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557 大阪市西成区玉出東２－９－41	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	〒532 大阪市淀川区十三本町３－６－35	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	〒590 堺市住吉橋町２－２－19	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569 高槻市藤の里町 39 － 6	☎高槻 0726(71) 0361
阪神支社	〒662 西宮市和上町４－11	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578 東大阪市稲葉２－３－17	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町 16 － 17	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町５－13－10	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町３５８	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北２－４－１	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町１－５	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670 姫路市神屋町４－８	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675 加古川市加古川町粟津29－１	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町６－57	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀６８０－１	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町 12 － 11	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所	〒526 長浜市南呉服町３－４	☎長浜 0749(62) 7171)

その他サービスショップ

大阪ガス株式会社